

LALVIN ICV - GRE

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

В 1992 году, в ICV были выведены LALVIN ICV-GRE в области Cornas в долине Роны. Этот штамм пригоден для **красных, розовых и белых вин. В красном**, он способствует выделению на передний план **фруктового аромата** легкого вина в стиле «Роны».

LALVIN ICV-GRE используется **при коротком контакте с кожицей** (от 3 до 5 дней), чтобы уменьшить содержание растительных и нежелательных серных компонентов в таких сортах как: Мерло, Каберне, Сира и Гренаш.

Чтобы **сосредоточить фруктовый аромат** используется такой виноград как: Шенен Блан, Рислинг и Вионье. LALVIN ICV-GRE обеспечивает устойчивые свежие фруктовые характеристики и оказывает большое влияние на вкусовые ощущения во рту.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

- Штамм: *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- Киллер фактор: активный
- Сенсорные характеристики: усиление сортового аромата

ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ

- Совиньон блан: Груша, арбуз
- Каберне фран: ягоды, роза
- Каберне совиньон: ягоды
- Гевюрцтраминер: минералы
- Гренаш: ягоды, роза
- Мерло: ягода
- Пино гри: груша, округлость вкуса
- Рислинг: тропические фрукты
- Руссан: объем
- Сира: фрукты, пряность, фиалка
- Вионье: тропические фрукты, округлость вкуса

СОВМЕСТИМОСТЬ

- Красное вино: настоятельно рекомендуется
- Белое вино: настоятельно рекомендуется
- Розовое вино: настоятельно рекомендуется

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Скорость брожения: умеренная
- Образование глицерола: высокое
- Лаг-фаза: короткая
- Совместимость с ЯМБ: рекомендуемо

- Потребность в азоте: высокая
- Спиртоустойчивость: **15,00% об.**
- Летучая кислотность: умеренная
- Образование SO₂: низкое
- Диапазон температур: **15 - 28 °C**
- Выделение H₂S 60 мг/л: низкое

ДОЗИРОВКА: **2-4 г/дал.**